



Heinz Vorhofer

La riseria Testimonial und Küchenchef, Tertianum Bellerive, Luzern

Inspiration Reis

Die Freude kocht mit

Seezungenröllchen auf Duftrosenreis

2 ungespritzte Duftrosen
4 Seezungenfilets
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Schalotte, gehackt
1 dl Weisswein

Sauce
Fischfond
1 Msp Safranpulver
2 dl/200 ml Rahm

Reis
1 EL Butter
1 Schalotte, fein gehackt
300 g Reis "la riseria" Basmati oder Jasmin
1 Lorbeerblatt
0.5 l Gemüsebrühe
Salz
Schnittlauch für die Garnitur

Rosenblütenblätter vom Blütenboden zupfen, hellen Blattansatz abschneiden. Seezungenfilets mit der Hautseite oben auf die Arbeitsfläche legen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hälfte der Rosenblütenblätter belegen, vom dünnen Ende her aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren. Eine flache Pfanne mit Butter einfetten, Schalotten auf den Boden streuen. Fischröllchen hineinlegen, Weisswein darübergiessen, erhitzen, auf kleinstmöglicher Stufe 10 Minuten zugedeckt pochieren. Seezungenröllchen aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Für den Rosenreis Schalotten in der Butter andünsten, Reis zufügen und mitdünsten, Lorbeerblatt zugeben, mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen, Reis bei schwacher Hitze zugedeckt rund 10 Minuten garen. Lorbeerblatt entfernen. Die restlichen Rosenblütenblätter in feine Streifen schneiden, locker unter den Reis mischen, abschmecken. Für die Sauce den Fond vom Fischgaren durch ein feines Sieb passieren, Safran zugeben, auf die Hälfte einkochen lassen. Rahm angiessen, auf etwa zwei Drittel einkochen lassen, mit Salz abschmecken. Den Rosenreis auf vorgewärmten Tellern anrichten. Seezungenröllchen halbieren, auf den Reis legen, mit dem Schnittlauch garnieren. Sauce separat servieren.



tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

